



SILKO – Inokulant za pripremanje silaže.

#### SASTAV:

**Silko** sadrži 4 patentirana soja bakterije *Lactobacillus plantarum*. Ove bakterije obavljaju homofermentativni tip mlečne fermentacije. Broj jedinica koje formiraju kolonije  $1 \times 10^{12}$  cfu/ml. Bakterije su genetski determinisane pomoću PCR tehnike. Proizvod je urađen u skladu sa HACCP standardom.



#### NAČIN DELOVANJA

Siliranje je proces anaerobnog konzerviranja stočne hrane mlečno kiselinskom fermentacijom čime se smanjuje gubitak hranljivih materija od žetve do konzumacije.

**Silko** sadrži 4 različita soja *Lactobacillus plantarum* koje fermentišu veliki broj različitih vrsta šećera iz kojih stvaraju mlečnu kiselinu po homofermentativnom tipu mlečne fermentacije.

Upotrebom **Silka** skraćuje se prirođan put fermentacije, brže se postiže optimalna pH vrednost, smanjuju se gubici organske materije i povećava hranljiva vrednost silaže. Silaža ima lepši ukus i miris, životinje je rado jedu što se odražava na proizvodnju mleka, prirast junadi i tovnih svinja.

Mlečna kiselina proizvedena od strane mlečno kiselinskih bakterija iz **Silka** ima jaka baktericidna i fungicidna svojstva. Ona inhibira rast drugih mikroorganizama kvasaca, plesni, enterobakterija i klostridija - uzročnika kvarenja silaže. Na taj način Silko povećava stabilnost silaže nakon otvaranja silotrenčova.

**agrounik**  
Nauka posvećena prirodi



## PRIMENA SILKA:

<b>100 ml Silka sipati u 20 l vode – za pripremanje 20 t silaže</b>	<b>Silažu pripremiti standardnom tehnologijom</b>
<b>250 ml Silka sipati u 50 l vode – za pripremanje 50 t silaže</b>	
<b>1l Silka sipati u 200 l vode – za pripremanje 200 t silaže</b>	



## PIK MORAVICA – STARA MORAVICA

SILKO je primenjen prilikom siliranja zrna kukuruza i cele biljke. Kvalitet silaže je određen u Institutu za stočarstvo, Laboratorija za hemiju i mikrobiologiju u Beogradu.

	<b>Silirano zrno kukuruza</b>	<b>Silirana cela biljka kukuruza</b>
Sirovi protein	4,37	2,71
Suva materija	<b>53,77</b>	<b>40,93</b>
Rastvorljivi azot	0,39	0,23
Amonijačni azot	<b>0,044</b>	<b>0,032</b>
pH	3,81	3,78

<b>Sadržaj organskih kiselina i ocena po Flrg-u</b>			
	<b>Silirano zrno kukuruza</b>	<b>Silirana cela biljka kukuruza</b>	<b>Poeni</b>
Buterna kiselina	0,180	0,017	50
Sirćetna kiselina	0,181	0,704	20
Mlečna kiselina	<b>4,148</b>	<b>6,657</b>	30
<b>Vrlo dobar</b>			<b>100</b>

**KVALITET obe SILAŽE JE OCENJEN SA VRLO DOBROM OCENOM.** Silaža ima visok sadržaj mlečne kiseline i suve materije, a nizak sadržaj amonijačnog azota, buterne i sirćetne kiseline.

## ĆORIĆ – AGRAR, MELENCI

Silirana je cela biljka kukuruza primenom SILKA i komercijalnog preparata. Kvalitet silaže je analiziran u Institutu za stočarstvo u Beogradu.

	<b>Silko</b>	<b>Kom. prep.</b>
Sirovi protein	3,05	2,84
Suva materija	<b>39,13</b>	<b>37,45</b>
Rastvorljivi azot	0,187	0,266
Amonijačni azot	<b>0,022</b>	<b>0,039</b>
pH	3,97	3,82

<b>Sadržaj organskih kiselina i ocena po Flrg-u</b>				
	<b>Silko</b>	<b>Poeni</b>	<b>Kom. prep.</b>	<b>Poeni</b>
Buterna kiselina	0,081	50	0,094	50
Sirćetna kiselina	0,437	20	0,485	20
Mlečna kiselina	<b>4,243</b>	30	<b>4,303</b>	30
<b>Vrlo dobar</b>		<b>100</b>		<b>100</b>



**KVALITET obe SILAŽE JE OCENJEN SA VRLO DOBROM OCENOM.** Primenom Silka zabeležen je manji sadržaj buterne i sirćetne kiseline i amonijačnog azota, a veći sadržaj suve materije.